

Foreningen af Danske Vinavlere  
Erfa-gruppe Sydsjælland

Vi var 8, der mødtes søndag den 13. oktober kl 10 hos Hanne på Svinø og høstede hendes Leon Millot..

Vi delte høsten op i 3 etaper efter beskæringsmetode. I alt høstede vi 232 kg druer mod 176 kg sidste år.

Sukkerindholdet (85 Oechsle) var uafhængigt af beskæringsmetode, men den kraftige grønthøst på kvalitet 1 gav hele 97 Oechsle på bekostning af et udbytte på kun 0,20 kg/m<sup>2</sup>. Guyot metoden gav 0,84 kg/m<sup>2</sup> ved moderat grønthøst og den nye beskæring gav 0,73 kg/m<sup>2</sup> ved moderat grønthøst. Nu bliver det spændende, om vi kan smage forskel på vinen.

Frank havde sin afstilkningsmaskine med, og den klarede de små druer uden problemer. P.g.a. den store høst, løb vi tør for gæringsspande, men heldigvis kunne Keld i Hyllede bankes op, så vi fik mere gær og flere spande.

Vi besluttede, at druerne kan tåle 4 uger på skallerne, og at vi ønsker en kraftig vin. I alt skal der tilsættes 2,8 kg rørsukker, for at nå 13%. Der står nu 10 gæringsspande, der venter på, at temperaturen i mosten stiger så gæringen starter.

Det var en meget hyggelig dag og vi blev beværtet med brød og ost samt vin og kaffe. Er der nogen, der har glasballoner i overskud? Der vil blive brug for dem.

Næste møde afholdes når vinen skal presses om 4 uger. Nærmere besked senere.

På gensyn  
Lars Holt  
5573 6778